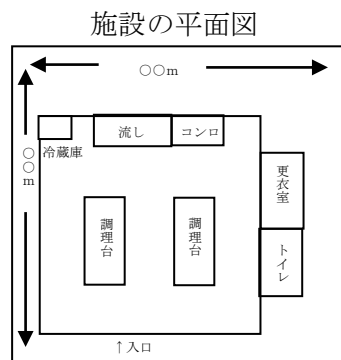
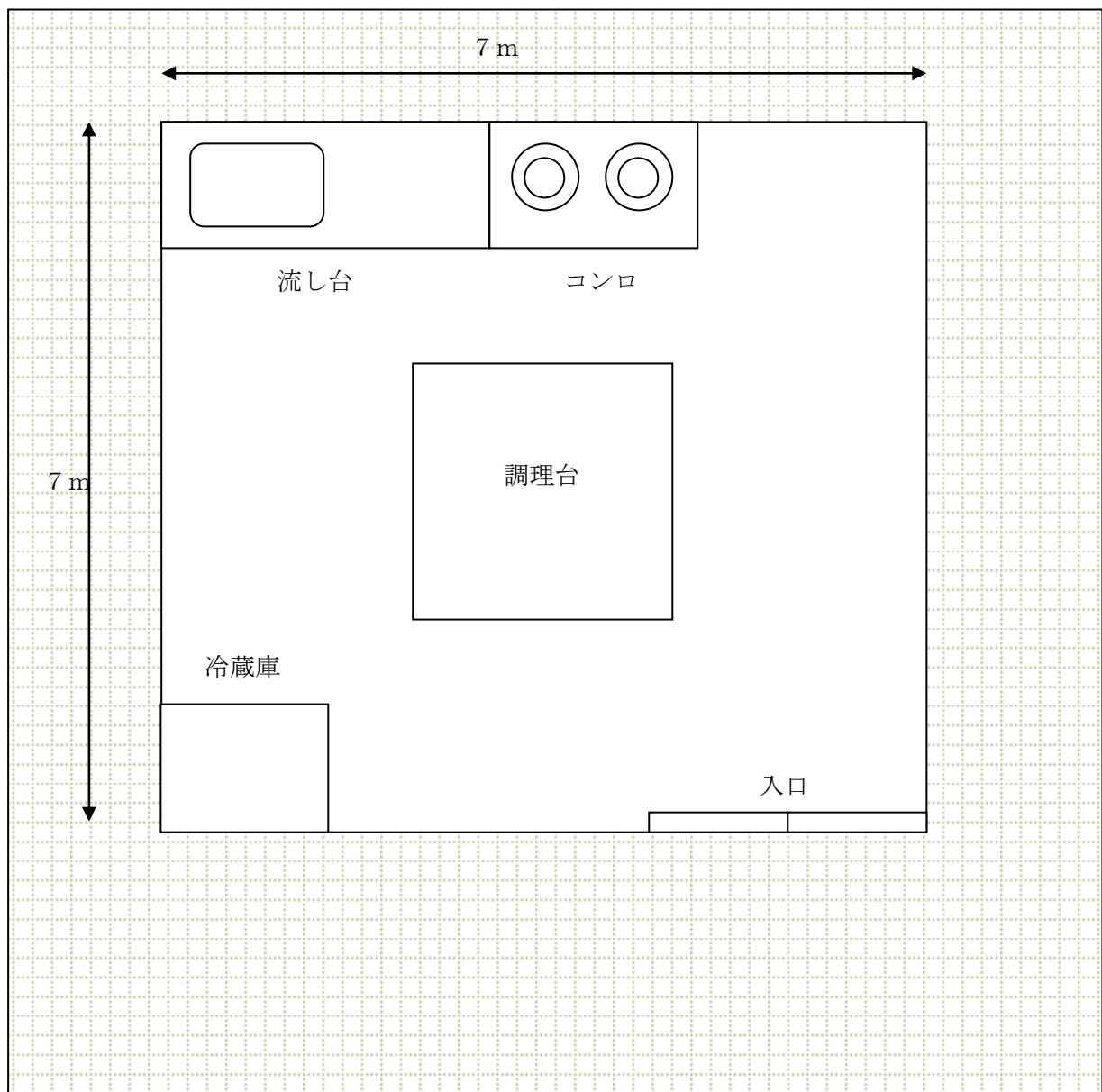


施設の平面図

記入例



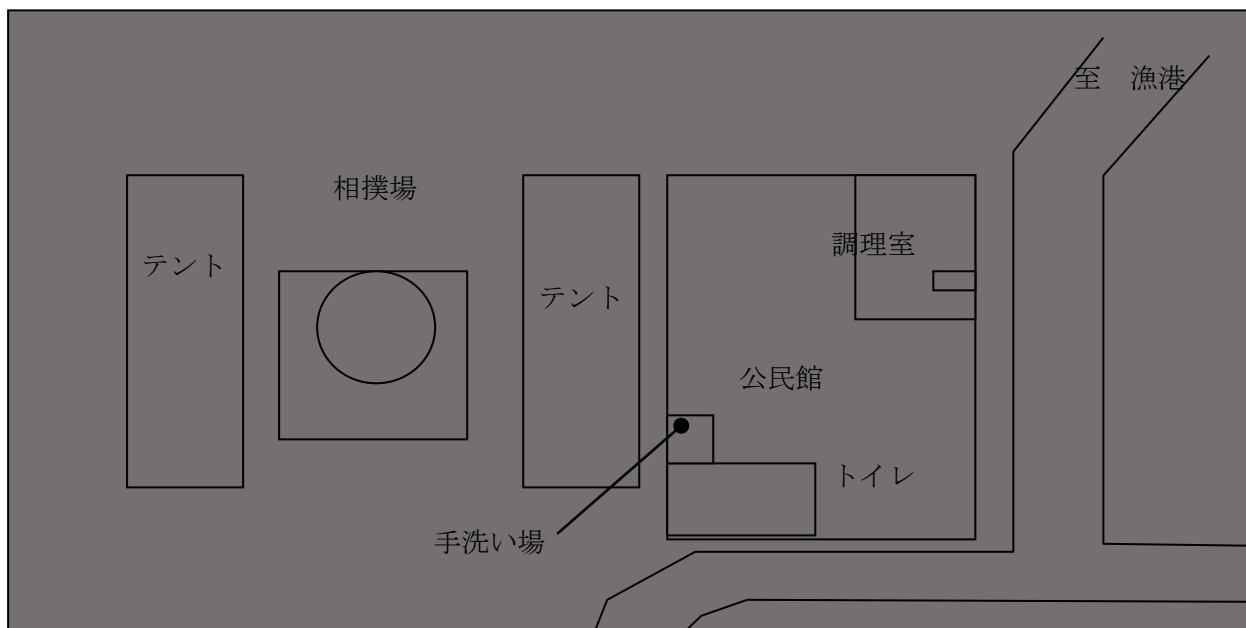
※別紙でも可



従事者名簿

N o	氏 名	営業当日の役割分担	備考
1	隠岐 花子	隠岐そば調理	
2	隠岐 馬子	隠岐そば調理	
3	島根 松子	隠岐そば調理	初日のみ
4	島根 道雄	配膳担当	
5	湊 塩太郎	隠岐そば調理	2日目のみ
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

付近の見取り図（催物又は祭典会場全体の配置図を記載）



食品の調理方法等

1. 原材料の購入先及び購入日等

[illegible]

2. 食品の調理方法

- ①鍋にさば缶・しょうゆをいれ、そばだしを作る
- ②ねぎ・ゆずを刻む
- ③別の大鍋でそばをゆがく
- ④そばがゆであがったら椀に盛り、だしを入れ、ねぎ・ゆずを載せる。

3. 営業当日の製造又は販売の予定数

[illegible]